vinetur

En torno a la mesa, gran cita enogastronomica de Rioja Alavesa

miércoles 6 de abril de 2022

ESCRITO POR MANU MOLINER



El 22 y 23 de julio, la localidad de Oyón-Oion acogerá la V edición de este Encuentro Enogastronómico Sostenible en esta comarca alavesa

¿Os imagináis poder disfrutar durante un intenso fin de semana de catas, coloquios, degustaciones, música en directo, baile, cena maridada, mercado ecológico-sostenible con productos de KM 0, showcooking... ¡y

enosenderismo por un mar de viñedos!? Esta es la esencia de 'En torno a la mesa', la gran cita experiencial veraniega con la que Rioja Alavesa cautiva a los amantes de la enogastronomía. Un ritual y una forma de vida en la que todo gira alrededor del placer del buen comer y beber, una de las grandes señas de identidad de esta comarca alavesa rica en viñedos y vinos. ¡Salud!

Oyón-Oion tomará el relevo de Labastida y tendrá el honor de ser la anfitriona de **la gran cita enogastronómica veraniega de Rioja Alavesa, 'En torno a la mesa'**, que se celebrará **el viernes 22 y el sábado 23 de julio.** Una localidad que acoge el 40% de las empresas de la comarca, en la que es primordial el sector vitivinícola, y que fue hito importante en el primer itinerario del 'Camino de Santiago' y su conversión en villa, en el año 1634. Quienes acudan allí para disfrutar de la 5ª edición de esta cita podrán admirar su gran joya patrimonial, la **iglesia parroquial de Santa María de la Asunción,** que alberga un coro plateresco del siglo XVI y una torre barroca, la más esbelta de toda la comarca, cuya figura de la veleta que la corona es conocida como 'La Giralda'.



'En torno a la mesa' está dividida en tres partes complementarias:

1 – Mahai Experience

Un viaje emocional a través de los sentidos, disfrutando de los mejores vinos de Rioja Alavesa maridados con las más exquisitas creaciones culinarias y buena música. Esta parte consta de dos experiencias:

El viernes 22 y sábado 23, **catas de algunos de los vinos más singulares de la comarca; coloquios con expertos en gastronomía, vino, cultura y paisaje; degustación de pintxos con productos de calidad**... y música en directo a cargo de **Raúl Romo Laser Sax**, uno de los saxofonistas más importantes de Europa, que sorprenderá a los asistentes con las luces de su saxo a ritmo de funk, jazz, blues, groove y house.



Y también el sábado 23, '**Sunset&Dine'.** Una idílica puesta de sol entre viñedos con cena maridada y visita a **Bodegas Valdemar.** El Menú para la ocasión consta de: '***Salmorejo con virutas de jamón y huevo campero***', '***Pan de cristal con burrata y tomate seco***', '***Croquetas de boletus',*** '***Mini soufflé de queso de cameros',*** '***Ensaladilla con ventresca***', '***Tosta de bacalao en aceite con gel de piparra***', ' ***Taco de chistorra***', '***Steak tartar', 'Risotto negro con calamar y ali-oli***', ' ***Chuletillas al sarmiento***' y '***Mini pastelitos***'. Y como bebidas: agua, **vinos blancos, rosados, tintos y dulces de Rioja Alavesa.** Una cena amenizada con el **concierto de Eduardo Moreno Quartet**, quienes ofrecerán un ameno recorrido por las más bellas melodías del jazz.



2 – Feria Enogastronómica

El sábado 23, de 10:30 a 15:30 horas las calles de Oyón-Oion se convertirán en escenario al aire libre para degustar vinos singulares de bodegas de Rioja Alavesa en catas gratuitas y productos gastronómicos vascos. Quienes deseen adquirir productos ecológicos y sostenibles de KM-0 y de temporada podrán hacerlo en el Mercado de Productores, con una docena de expositores que ofrecerán: Chorizo, Frutas y verduras ecológicas, Mermeladas y patés, Aceite de oliva virgen extra, Queso Idiazabal, Producto hortícola de temporada, Fresas, Productos derivados del pato, Gildas y piperral, Pimentón de guindilla de Ibarra, Pastel vasco, rosquillas caseras y pan de leña; y Sal de sabores y chocolate con sal.



También habrá catas, degustaciones y showcooking en un lugar habilitado para sentarse y dejarse llevar por las explicaciones de los bodegueros y productores mientras se degustan los mejores vinos y productos de la tierra.



3 – Enosenderismo

El sábado 23, otra excepcional experiencia de 'En torno a la mesa': disfrutar del t **urismo activo por una de las 9 etapas de la GR-38 Ruta del Vino y del pescado entre Laguardia y Oyón-Oion**. Una relajante caminata entre el mar de viñedos que conecta ambas localidades, aderezada con doble avituallamiento con vino de Rioja Alavesa y delicias gastronómicas vascas: a la salida... y en Bodegas Gómez de Segura (km 12). **Un total de 17,5 kms,** de dificultad media (desnivel acumulado positivo de 175 metros), para realizar en unas cuatro horas. La salida en bus desde Oyón-Oion a Laguardia será a las 17:45 y el inicio de la ruta a las 18:15 h, desde el monolito GR 38 en la Plaza Donantes de Sangre de Álava (junto al Wine Bar Doña Blanca), de Laguardia.

Rioja Alavesa vuelve a tentar con su singular propuesta 'En torno a la mesa'



Más información: www.rutadelvinoderiojaalavesa.com

https://entornoalamesa.com/ y

https://www.youtube.com/watch?v=0uuixeCZVsQ&t=10s